

Mediterrane Kalbsschnitzel

Hauptspeise

Fleischgerichte

Italienisch

Muttertag



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Schnitzel halbieren, mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Schnitzel und den restlichen Salbei in 3 Esslöffel heißer Butter ca. 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, alles herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Restliche Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsschnitzle mit dem Saft übergießen und servieren. Dazu passt Erdäpfelpüree.

ZUTATEN

4 Kalbsschnitzel, dünn
geschnitten

4 Scheiben Rohschinken,
mild

12 frische Salbeiblätter

Salz

Pfeffer

5 EL Butter

50 ml Weißwein